

Liste von Normen mit Bezug zur Lebensmittelhygiene.

DIN-Normen können beim Deutschen Institut für Normung unter www.din.de bestellt werden. Die Liste erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit.

Dokument-Nr.	Titel
DIN 6650	Getränkeschankanlagen - Teil 4 Hygieneanforderungen an Bau und Anlagenteile - Teil 6: Anforderungen an Reinigung und Desinfektion
DIN 10500	Lebensmittelhygiene – Verkaufsfahrzeuge und ortsveränderliche, nichtständige Verkaufseinrichtungen für leicht verderbliche Lebensmittel – Hygieneanforderungen, Prüfungen
DIN 10501	Lebensmittelhygiene – Verkaufsmöbel - Teil 1: Verkaufskühlmöbel für gefrorene und tiefgefrorene Lebensmittel sowie Speiseeis; Hygieneanforderungen, Prüfung - Teil 2: Verkaufskühlmöbel für gekühlte Lebensmittel - Hygieneanforderungen, Prüfung - Teil 3: Verkaufsbehälter für Lebensmittel, die bei Umgebungstemperatur feilgeboten werden - Hygieneanforderungen, Prüfung - Teil 4: Verkaufswärmemöbel für heiß gehaltene Lebensmittel; Hygieneanforderungen, Prüfung - Teil 5: Verkaufskühlmöbel zum Anbieten von Salaten und Salatsoßen in Selbstbedienung, Hygieneanforderungen, Prüfung (Normentwurf 2005-04)
DIN 10502	Lebensmittelhygiene - Transportbehälter für flüssige, granulatförmige und pulverförmige Lebensmittel - Teil 1: Werkstoffe, konstruktive Merkmale, Beurteilung der Eignung, Kennzeichnung, Nachweis des Einsatzes und Identifikation - Teil 2: Reinigung und Desinfektion - Teil 4: Nachweis des Einsatzes - Teil 5: Identifikation - Teil 6: Reinigung und Desinfektion
DIN 10503	Lebensmittelhygiene - Begriffe - A1: Lebensmittelhygiene - Begriffe; Änderung 1 - Beiblatt 1: Flussdiagramme zur Verwendung im HACCP-Konzept - Symbole, Art der Darstellung
DIN 10505	Lebensmittelhygiene - Lüftungseinrichtungen für Lebensmittelverkaufsstätten - Anforderungen, Prüfung
DIN 10506	Lebensmittelhygiene - Gemeinschaftsverpflegung
DIN 10507	Lebensmittelhygiene, Sahneaufschlagmaschinen ; Mischpatronentyp, Hygieneanforderungen, Prüfung
DIN 10508	Lebensmittelhygiene - Temperaturen für Lebensmittel
DIN 10510	Lebensmittelhygiene - Gewerbliches Geschirrspülen mit Mehrtank-Transportgeschirrspülmaschinen - Hygienische Anforderungen, Verfahrensprüfung
DIN 10511	Lebensmittelhygiene - Gewerbliches Gläserspülen mit Gläserspülmaschinen - Hygienische Anforderungen, Prüfung

Dokument-Nr.	Titel
DIN 10512	Lebensmittelhygiene - Gewerbliches Geschirrspülen mit Eintank-Geschirrspülmaschinen - Hygienische Anforderungen, Typprüfung
DIN 10514	Lebensmittelhygiene – Hygieneschulung
DIN 10516	Lebensmittelhygiene - Reinigung und Desinfektion
DIN 10518	Lebensmittelhygiene - Herstellung und unmittelbare Abgabe von Speiseeis an den Verbraucher - Hygieneanforderungen, Prüfung
DIN 10519	Lebensmittelhygiene – Selbstbedienungseinrichtungen für unverpackte Lebensmittel - Hygieneanforderungen
DIN 10522	Lebensmittelhygiene - Gewerbliches maschinelles Spülen von Mehrwegkästen und Mehrwegbehältnissen für unverpackte Lebensmittel - Hygieneanforderungen, Prüfung
DIN 10523	Lebensmittelhygiene - Schädlingsbekämpfung im Lebensmittelbereich
DIN 10524	Lebensmittelhygiene - Arbeitsbekleidung in Lebensmittelbetrieben
DIN 10526	Lebensmittelhygiene - Rückstellproben in der Gemeinschaftsverpflegung
DIN 10527	Lebensmittelhygiene - Abgabe von leicht verderblichen Lebensmitteln aus Verkaufsautomaten - Hygieneanforderungen
DIN 10528	Lebensmittelhygiene - Anleitung für die Auswahl von Werkstoffen für den Kontakt mit Lebensmitteln - Allgemeine Grundsätze
DIN EN 453	Nahrungsmittelmaschinen – Teigknetmaschinen – Sicherheits- und Hygieneanforderungen
DIN EN 454	Nahrungsmittelmaschinen – Planetenrühr- und –knetmaschinen - Sicherheits- und Hygieneanforderungen
DIN EN 1672	Nahrungsmittelmaschinen – Sicherheits- und Hygieneanforderungen, Allgemeine Gestaltungsleitsätze - Teil 1: Sicherheitsanforderungen - Teil 2: Hygieneanforderungen
DIN EN 1673	Nahrungsmittelmaschinen – Stikken-Backöfen – Sicherheits- und Hygieneanforderungen
DIN EN 1674	Nahrungsmittelmaschinen – Teigausrollmaschinen – Sicherheits- und Hygieneanforderungen
DIN EN 1678	Nahrungsmittelmaschinen – Gemüseschneidmaschinen - Sicherheits- und Hygieneanforderungen

Dokument-Nr.	Titel
DIN EN 1974	Nahrungsmittelmaschinen – Aufschnittschneidemaschinen – Sicherheits- und Hygieneanforderungen
DIN EN 12041	Nahrungsmittelmaschinen – Langwirkmaschinen – Sicherheits- und Hygieneanforderungen
DIN EN 12042	Nahrungsmittelmaschinen – Teigteilmaschinen – Sicherheits- und Hygieneanforderungen
DIN EN 12043	Nahrungsmittelmaschinen – Zwischengärschrank – Sicherheits- und Hygieneanforderungen
DIN EN 12267	Nahrungsmittelmaschinen – Kreissägemaschinen – Sicherheits- und Hygieneanforderungen
DIN EN 12268	Nahrungsmittelmaschinen – Bandsägemaschinen – Sicherheits- und Hygieneanforderungen
DIN EN 12331	Nahrungsmittelmaschinen – Wölfe – Sicherheits- und Hygieneanforderungen
DIN EN 12355	Nahrungsmittelmaschinen – Entschwartungs-, Enthäutungs- und Entvliesmaschinen – Sicherheits- und Hygieneanforderungen
DIN EN 12463	Nahrungsmittelmaschinen – Füllmaschinen und Vorsatzmaschinen – Sicherheits- und Hygieneanforderungen
DIN EN 12505	Nahrungsmittelmaschinen – Zentrifugen zur Verarbeitung von essbaren Ölen und Fetten – Sicherheits- und Hygieneanforderungen
DIN EN 12851	Nahrungsmittelmaschinen-Großküchen-Vorsatzgeräte- Sicherheits- und Hygieneanforderungen
DIN EN 12852	Nahrungsmittelmaschinen – Vertikalkutter und Mixer – Sicherheits- und Hygieneanforderungen
DIN EN 12853	Nahrungsmittelmaschinen – Handmixer und Handrührer –Sicherheits- und Hygieneanforderungen
DIN EN 12854	Nahrungsmittelmaschinen - Rüsselmixer - Sicherheits- und Hygieneanforderungen
DIN EN 12855	Nahrungsmittelmaschinen – Cutter mit umlaufender Schüssel – Sicherheits- und Hygieneanforderungen
DIN EN 12984	Nahrungsmittelmaschinen – Tragbare und/oder handgeführte Maschinen und Geräte mit mechanisch angetriebenen Schneidwerkzeugen – Sicherheits- und Hygieneanforderungen
DIN EN 13208	Nahrungsmittelmaschinen – Gemüseschälmaschinen – Sicherheits- und Hygieneanforderungen

Dokument-Nr.	Titel
DIN EN 13288	Nahrungsmittelmaschinen – Hub- und Kippeinrichtungen für Bottiche – Sicherheits- und Hygieneanforderungen
DIN EN 13289	Maschinen zur Teigwarenherstellung – Trockner und Kühler – Sicherheits- und Hygieneanforderungen
DIN EN 13378	Maschinen zur Teigwarenherstellung – Pressen zur Teigherstellung – Sicherheits- und Hygieneanforderungen
DIN EN 13379	Maschinen zur Teigwarenherstellung – Behänger, Abstreif- und Schneidmaschinen, Stabrücktransporte, Stabmagazine- Sicherheits- und Hygieneanforderungen
DIN EN 13389	Nahrungsmittelmaschinen – Mischmaschinen mit horizontalen Wellen – Anforderungen an die Sicherheit und Hygiene
DIN EN 13390	Nahrungsmittelmaschinen – Tortelettmaschinen – Sicherheits- und Hygieneanforderungen
DIN EN 13534	Nahrungsmittelmaschinen – Pökelspritzmaschinen – Sicherheits- und Hygieneanforderungen
DIN EN 13570	Nahrungsmittelmaschinen – Meng- und Mischmaschinen – Sicherheits- und Hygieneanforderungen
DIN EN 13779	Lüftung von Nichtwohngebäuden - Allgemeine Grundlagen und Anforderungen an Lüftungs- und Klimaanlage
DIN EN 13591	Nahrungsmittelmaschinen – Ofenbeschickungseinrichtungen Sicherheits- und Hygieneanforderungen
DIN EN 13621	Nahrungsmittelmaschine – Salatschleudern – Sicherheits- und Hygieneanforderungen
DIN EN 13732	Nahrungsmittelmaschinen – Behältermilchkühlanlagen für Milcherzeugerbetriebe – Anforderungen für Konstruktion, Leistung, Gebrauchstauglichkeit, Sicherheit und Hygiene
DIN EN 13870	Nahrungsmittelmaschinen – Kotelettschneidemaschinen Sicherheits- und Hygieneanforderungen
DIN EN 13871	Nahrungsmittelmaschinen – Würfelschneidemaschinen Sicherheits- und Hygieneanforderungen
DIN EN 13885	Nahrungsmittelmaschinen – Clipmaschinen – Sicherheits- und Hygieneanforderungen
DIN EN 13886	Nahrungsmittelmaschinen - Kochkessel mit motorisierten Misch- und/oder Mixwerkzeugen - Sicherheits- und Hygieneanforderungen

Dokument-Nr.	Titel
DIN EN 13954	Nahrungsmittelmaschinen – Brotschneidemaschinen - Sicherheits- und Hygieneanforderungen
EN ISO 14159	Maschinensicherheit – Hygieneanforderungen an die Gestaltung von Maschinen
EN ISO 7218	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Allgemeine Anforderungen und Leitlinien für mikrobiologische Untersuchungen)
DIN Taschenbuch 280	Lebensmittelhygiene - Normen, Verordnungen
Sonstige Normen:	
VDI 6022 Blatt 1	Raumluftechnik, Raumlufqualität - Hygieneanforderungen an Raumluftechnische Anlagen und Geräte (VDI-Lüftungsregeln)
VDI 6022 Blatt 1.1	Raumluftechnik, Raumlufqualität - Hygieneanforderungen an Raumluftechnische Anlagen und Geräte - Prüfung von Raumluftechnischen Anlagen (VDI-Lüftungsregeln)
VDI 6022 Blatt 1.2	Raumluftechnik, Raumlufqualität - Hygieneanforderungen an Raumluftechnische Anlagen und Geräte - Hinweise zu erdverlegten Luftleitungen (VDI-Lüftungsregeln)
VDI 6022 Blatt 2	Raumluftechnik, Raumlufqualität - Hygieneanforderungen an die Lüftungstechnik in Fahrzeugen
VDI 6022 Blatt 3	Raumluftechnik - Raumlufqualität - Beurteilung der Raumlufqualität
VDI 6022 Blatt 4	Raumluftechnik, Raumlufqualität - Qualifizierung von Personal für Hygienekontrollen, Hygieneinspektionen und die Beurteilung der Raumlufqualität
VDI 6022 Blatt 4.1	Raumluftechnik, Raumlufqualität - Qualifizierung von Personal für Hygienekontrollen, Hygieneinspektionen und die Beurteilung der Raumlufqualität - Nachweisverfahren zur Qualifizierung in Schulungskategorie A und Schulungskategorie B
VDI 6022 Blatt 6	Raumluftechnik, Raumlufqualität - Luftbefeuchtung über dezentrale Geräte - Planung, Bau, Betrieb, Instandhaltung
VDI 6022 Blatt 7.1	Raumluftechnik, Raumlufqualität - Branchenspezifische Leitfäden - Abfallbehandlungsanlagen
VDI-Publikation	Innenraumlufqualität und Hygiene-Anforderungen an die Raumluftechnik
VDI 6023	Hygiene in Trinkwasser-Installationen - Anforderungen an Planung, Ausführung, Betrieb und Instandhaltung
VDI 6032	Hygiene-Anforderungen an die Lüftungstechnik in Fahrzeugen zur Personenbeförderung